

MYCON
FINO

Grenzenloser Genuss

Köstliche Vielfalt für jeden Tag



BestCon
Best of Convenience *food*

MYCON
FINO



Qualität für die Anforderungen der Profiküche

Für die wachsenden Herausforderungen in der Profiküche bietet MYCONFINO praxisorientierte Convenience-Produkte. Mit sorgfältig ausgewählten Rohstoffen werden tiefgekühlte Produkte nach hohen Qualitätsstandards hergestellt. Die MYCONFINO-Produkte sind praktisch und zeitsparend im Handling, wirtschaftlich durch die Möglichkeit der einzelnen Entnahme und einfach in der Zubereitung. Standardisierte Prozesse unterstützen eine konsistente Produktqualität.

Tiefgekühlte Convenience-Produkte mit dem gewissen Extra in den folgenden Kategorien:

Green Meals

Backwaren

Levante-Küche

Die Levante-Küche ist bekannt für eine gesunde Esskultur mit viel frischem Gemüse, Hülsenfrüchten und aromatischen Gewürzmischungen.

Ein Großteil der Speisen wird in Form von Mezze-Platten serviert (Mezze = kleine Vorspeisen), die in Gemeinschaft verzehrt werden.

So ist für jeden etwas dabei.



Sortimentsübersicht

Produktbezeichnung	Produktabbildung	vegetarisch/ vegan	Art.-Nr.	Inhalt/Karton
MYCONFINO Couscous-Blumenkohl-Medaillon Vegane Medaillons auf Basis von Couscous und Blumenkohl, mit Datteln, vorfrittiert, tiefgefroren		vegan	3121008	2,52 kg (ca. 42 x ca. 60 g)
MYCONFINO Spinat-Kichererbsen-Stick Vegane Stäbchen auf Basis von Spinat und Kichererbsen, paniert, vorfrittiert, tiefgefroren		vegan	3121009	2,2 kg (ca. 88 x ca. 25 g)
MYCONFINO Reistaler arabischer Art Vegane Taler auf Basis von Reis, mit Kakao verfeinert, paniert, vorfrittiert, tiefgefroren		vegan	3121010	2,2 kg (ca. 110 x ca. 20 g)

Produktbezeichnung	Produktabbildung	vegetarisch/ vegan	Art.-Nr.	Inhalt/Karton
MYCONFINO Falafel-Burger Veganer Burger auf Kichererbsenbasis, vorfrittiert, tiefgefroren		vegan	3121000	4,95 kg (ca. 55 x ca. 90 g)
MYCONFINO Falafel- Kichererbsen-Bällchen Vegane Bällchen auf Kichererbsenbasis, vorfrittiert, tiefgefroren		vegan	3121001	4,95 kg (ca. 330 x ca. 15 g)
MYCONFINO Rote-Bete-Medaillon Vegane Medaillons auf Basis von Roter Bete, paniert, vorfrittiert, tiefgefroren		vegan	3121003	2,52 kg (ca. 36 x ca. 70 g)
MYCONFINO Gemüse-Medaillon Vegane Medaillons auf Basis von Gemüse, paniert, vorfrittiert, tiefgefroren		vegan	3121004	2,52 kg (ca. 42 x ca. 60 g)
MYCONFINO Brokkoli-Medaillon Vegane Medaillons auf Basis von Brokkoli, paniert, vorfrittiert, tiefgefroren		vegan	3121005	2,52 kg (ca. 42 x ca. 60 g)
MYCONFINO Couscous-Pfanne Vegane Mischung aus Couscous und Gemüse, gewürzt, tiefgefroren		vegan	3121007	6 kg (3 x 2 kg)
MYCONFINO Zimtschnecken Hefeteigschnecken mit Zimtfüllung und Hagelzucker, fertig gebacken, tiefgefroren		vegan	3141000	2,1 kg (2 x ca. 30 x ca. 35 g)



MYCONFINO



Brokkoli-Medaillon mit Pasta und Tomatensauce

Zutaten für 10 Portionen

- 20 Stück MYCONFINO Brokkoli-Medaillon, vegan

Tomatensauce:

- 1 Zwiebel, gehackt
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 150 g schwarze Oliven
- 1 TL frisches Basilikum
- 2 große Tomaten, gewürfelt
- 400 g Kirschtomaten
- 1-2 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Olivenöl
- 1 Gurke, geschnitten
- 1,2 kg Pasta z. B. Conchiglioni oder Pasta Tricolore
- Parmesan, frisch gerieben zum Drüberstreuen oder eine vegane Hartkäse-Alternative verwenden

Zubereitung

1. Die Zwiebel in Öl anbraten. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten. Oliven, Basilikum und die gewürfelten Tomaten hinzufügen und dünsten bis die Tomaten weich sind. Kirschtomaten und etwas Zucker dazugeben und alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. In der Zwischenzeit MYCONFINO Brokkoli-Medaillons nach Packungsbeschreibung aufbereiten und die Pasta al dente kochen.
3. Die Broccoli-Medaillons mit der Pasta, Tomatensauce und Gurkenscheiben anrichten und mit geriebenem Parmesan oder der veganen Alternative bestreuen.

Tipp

Für eine ausgefallene Optik schneiden Sie die Gurken längs in dünne Scheiben und rollen diese zu kleinen Gurkenröschen auf.



Noch mehr leckere vegane
Rezeptideen
finden Sie hier!

Ihr Partner für Geschmack seit 2005

Mit einer Vielzahl an vegetarischen und veganen Artikeln bieten wir Ihnen eine moderne und international ausgerichtete Auswahl an flexibel einsetzbaren Produkten für den grenzenlosen Genuss.

Kennen Sie schon unser Sortiment für die feinst pürierte Kost bei Kau- und Schluckstörungen? - Eine Übersicht über das gesamte Sortiment finden Sie im püretto Folder oder unter pueretto.de.

Bei Fragen
sprechen
Sie uns an!

Erfahren Sie mehr im Internet
auf www.bestcon-food.de.

Neben den Produkten von MYCONFINO finden Sie im Sortiment
der BestCon Food GmbH Spezialitäten der Marken:



Vertriebspartner



BestCon Food GmbH
Franz-Lenz-Straße 1–3
D-49084 Osnabrück
Telefon +49 (0)541 181767-0
Telefax +49 (0)541 181767-21
info@bestcon-food.de
www.bestcon-food.de